

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ
STANDARTLAŞDIRMA, METROLOGİYA VƏ PATENT ÜZRƏ
DÖVLƏT KOMİTƏSİ

Q Ə R A R № 160111500015

Bakı şəhəri

“26” aprel 2016-cı il

Dövlət standartlarının təsdiq edilməsi haqqında

Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2009-cu il 31 avqust tarixli 155 nömrəli Fərmanı ilə təsdiq edilmiş “Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsi haqqında” Əsasnamənin 8.12 və 8.45-ci bəndlərini rəhbər tutaraq **qərara alınır**:

1. Aşağıdakı dövlət standartları təsdiq edilsin.
 - 1.1. AZS 286-2016 “Pasterizə və ultrapasterizə (UYT) edilmiş qaymaq. Ümumi texniki şərtlər” (1 nömrəli əlavə).
 - 1.2. AZS 851-2016 “Brendi. Ümumi texniki şərtlər” (2 nömrəli əlavə).
 - 1.3. AZS 852-2016 “Tünd alkoqollu içkilər. Texniki şərtlər” (3 nömrəli əlavə).
2. Komitənin 14.01.2008-ci il tarixli 004 nömrəli əmri ilə təsdiq edilmiş AZS 286-2007 “Pasterizə edilmiş qaymaq. Ümumi texniki şərtlər” standartı ləğv edilsin.
3. Qanunvericilik və hüquq ekspertizası şöbəsinə (R.Cavadzadə) tapşırılsın ki, bu Qərarın 1-ci bəndi ilə təsdiq edilmiş dövlət standartlarının Azərbaycan Respublikasının Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edilməsi üçün 3 gündən gec olmayaraq Azərbaycan Respublikasının Ədliyyə Nazirliyinə göndərilməsini təmin etsin.
4. Texniki tənzimləmə və standartlaşdırma şöbəsinə (N. Tağıyev) tapşırılsın ki, bu Qərarın 1-ci bəndi ilə təsdiq edilmiş dövlət standartlarının qeydiyyatına alınmasını təmin etsin.
5. Azərbaycan Standartlaşdırma və Sertifikatlaşdırma İnstitutuna (A.Əşrəfov) tapşırılsın ki, bu Qərarın 1-ci bəndi ilə təsdiq edilmiş dövlət standartlarının texniki tənzimləmə və standartlaşdırma üzrə texniki normativ hüquqi aktların dövlət fonduna daxil edilməsini təmin etsin.

6. Ümumi şöbəyə (X.Həsənovaya) tapşırılsın ki, aidiyyəti struktur bölmələrini bu Qərarla tanış etsin.

7. Bu Qərarın icrasına nəzarəti öz üzərimdə saxlayıram.

Sədr

Ramiz Həsənov

Azərbaycan Respublikası
Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent
üzrə Dövlət Komitəsinin Kollegiyasının
"26" aprel 2016-cı il tarixli 160111500015
nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmişdir.

1 nömrəli əlavə

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ

DÖVLƏT STANDARTI

PASTERİZƏ VƏ ULTRAPASTERİZƏ (UYT)

EDİLMİŞ QAYMAQ

Ümumi texniki şərtlər

AZS 286 - 2016

MÜQƏDDİMƏ

1. Bu standart Azərbaycan Standartlaşdırma və Sertifikatlaşdırma İnstitutu tərəfindən AZS 286-2007 “Pasterizə edilmiş qaymaq. Ümumi texniki şərtlər” standartının əvəzinə işlənib hazırlanıb və təqdim olunmuşdur.

2.

“Yeyinti və kənd təsərrüfatı məhsullarının standartlaşdırılması” üzrə Texniki Komitədən (TK – 02) müzakirə edilərək, təqdim olunmuşdur.

3. Dövlət standartında müəyyən edilən tələblərin beynəlxalq standartlara, norma, qayda və tövsiyələrə və digər dövlətlərin müvafiq mütərəqqi milli standartlarına, elm, texnika və texnologiyanın müasir nailiyyətlərinə əsaslanmasını müəyyən etmək üçün standartın ilkin yoxlama müddəti 2021-ci il, dövrü yoxlama müddəti 5 ildən biridir.

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ DÖVLƏT STANDARTI

PASTERİZƏ VƏ ULTRAPASTERİZƏ

(UYT) EDİLMİŞ QAYMAQ

Ümumi texniki şərtlər

AZS 286 - 2016

PASTEURIZED AND ULTRA

PASTEURIZED (UHT) CREAM

1. TƏTBİQ SAHƏSİ

Bu standart inək və camış südündən alınan, birbaşa qida məhsulu kimi istifadə üçün nəzərdə tutulan pastemizə və ultrapastemizə (Ultra Yüksək Temperatur - bundan sonra UYT) edilmiş qaymaqlara şamil edilir.

Məhsulun keyfiyyətinə dair zəruri, əhalinin həyatı, sağlamlığı üçün təhlükəsizliyi təmin edən tələblər bu standartın 5.1.3, 5.1.4, 5.1.5 və 5.2.3-cü yarımbəndlərində göstərilmişdir.

Bu standart sertifikatlaşdırma məqsədi ilə istifadə oluna bilər.

Bu standartın tələbləri məcburidir.

2 NORMATİV İSTİNADLAR

Bu standartda aşağıdakı normativ sənədlərə istinad edilmişdir:

ГОСТ 12.2.124-90 Əməyin təhlükəsizliyi standartlar sistemi. Yeyinti məhsullarının avadanlıqları. Ümumi təhlükəsizlik tələbləri

ГОСТ 37-91 İnək yağı. Texniki şərtlər

ГОСТ 1349-85 Süd konservləri. Quru qaymaq. Texniki şərtlər

ГОСТ 2874-82 İçməli su. Gigiyenik tələblər və keyfiyyətə nəzarət

ГОСТ 3623-73 Süd və süd məhsulları. Pasterizasiyanın təyin edilməsi üsulları

ГОСТ 3624-92 Süd və süd məhsulları. Turşuluğun təyinində titrimetrik üsullar

ГОСТ 4495-87 Üzlü quru süd. Texniki şərtlər

ГОСТ 5867-90 Süd və süd məhsulları. Yağın təyini üsulları

ГОСТ 9225-84 Süd və süd məhsulları. Mikrobioloji analiz üsulları

ГОСТ 10970-87 Yağsız quru süd . Texniki şərtlər

ГОСТ 13264-88 İnək südü. Alınmasına tələblər

ГОСТ 13513-86 Ət və süd məhsulları sənayesi üçün büzməli kartondan olan yeşiklər. Texniki şərtlər

ГОСТ 14192-96 Yüklərin markalanması

ГОСТ 23452-79 Süd və süd məhsulları. Pestisidlərin qalıq miqdarının təyini üsulları

ГОСТ 25228-82 Süd və qaymaq. Spirt nümunəsində termodayanıqlılığın təyini üsulları

ГОСТ 26809-86 Süd və süd məhsulları. Qəbul qaydaları, nümunələrin götürülməsi və analizə hazırlanması

ГОСТ 26927-86 Xammal və yeyinti məhsulları. Civənin təyini üsulları

ГОСТ 26929-94 Xammal və yeyinti məhsulları. Minerallaşmada toksiki elementlərin təyin edilməsi üçün nümunələrin hazırlanması

ГОСТ 26930-86 Xammal və yeyinti məhsulları. Arsenin təyini üsulları

ГОСТ 26932-86 Xammal və yeyinti məhsulları. Qurğuşunun təyini üsulları

ГОСТ 26933-86 Xammal və yeyinti məhsulları. Kadmiumun təyini üsulları

ГОСТ 30178-96 Xammal və yeyinti məhsulları. Toksik elementlərin atom-absorbsiya üsulu ilə təyini üsulları

ГОСТ 30347-97 Süd və süd məhsulları. *Staphylococcus aureus*un təyini üsulları

ГОСТ 30519-97 Yeyinti məhsulları. Salmonella cinsli bakteriyaların yaradılması üsulları

ГОСТ 30538-97 Yeyinti məhsulları. Toksik elementlərin atom-emission üsulu ilə təyininin metodikası

ГОСТ 30711-2001 Yeyinti məhsulları. B₁ və M₁ aflatoksinlərinin təyin edilməsi və üzə çıxarılması üsulları

ГОСТ 31227-2004 Natrium sitrat. Texniki şərtlər

ГОСТ 31451-2013 İçməli qaymaq. Texniki şərtlər

AZS 119 – 2001 Camış südü. Tədarük tələbləri

AZS 120 – 2004 Qaymaq. Tədarük tələbləri

AZS 298-2008 İçməli süd. Ümumi texniki şərtlər

AZS 843-2015 Qida məhsulları. İstehlakçı üçün məlumat. Ümumi tələblər

3 TERMİN VƏ TƏRİFLƏR

Bu standartda aşağıda termin və onun açıqlamasından istifadə olunur:

3.1 İçməli qaymaq: Termiki emaldan (pasterizə, ultrapasterizədən (UYT)) keçirilmiş və istehlak tarasına doldurulmuş qaymaq.

4 TƏSNİFAT

4.1 Məhsul südün xammalından asılı olaraq hazırlanır:

- normallaşmış qaymaqdan;
- bərpa olunmuş qaymaqdan;
- onların qarışığından.

4.2 Termiki emalın rejimindən asılı olaraq məhsul bu növlərə ayrılır:

- pasterizə edilmiş;
- ultrapasterizə edilmiş (UYT) (130-150°C-də 2–4 saniyə ərzində).

5 TEXNİKİ TƏLƏBLƏR

5.1 Xarakteristikaları

5.1.1 Pasterizə və ultrapasterizə edilmiş qaymaqlar bu standartın tələblərinə uyğun olaraq, sanitariya norma və qaydalarına riayət etməklə, “Yeyinti məhsulları haqqında” Azərbaycan Respublikası Qanunun tələblərinə uyğun hazırlanmalıdır.

5.1.2 Orqanoleptik göstəricilərinə görə qaymaq 1-ci cədvəldə göstərilən tələblərə uyğun olmalıdır.

Cədvəl 1

Göstəricinin adı	Xarakteristikası
Xarici görünüşü	Həmcins olmalı, səthində qarışdırılan zaman itən az miqdarda yağ zərdabının olmasına yol verilir
Konsistensiyası	Həmcins olmalı, yapışqanlıq həddində. Zülal lopaları və yığılmış yağ topacıqları olmamalıdır
Dadı və iyi	Təmiz, azca şirintəhər, pasterizə, ultrapasterizə olunmuş qaymağa məxsus tam və ətir hiss olunmaqla. Kənar tam və iylərin olmasına yol verilmir
Rəngi	Bütün kütlə boyu bərabər, kreməçalar ağ

5.1.3 Fiziki – kimyəvi göstəricilərinə görə qaymaq 2-ci cədvəldə göstərilən normalara uyğun olmalıdır.

Cədvəl 2

Göstəricinin adı		Məhsul üçün norma ilə yağın kütlə payı, %, ən azı			
		10-18	19-24	25-28	29-34
Zülalın kütlə payı,ən azı		2,6	2,5	2,3	2,2
Turşuluğu, °T, ən çoxu		19		18	
Müəssisədən çıxarkən temperaturu, °C	Pasterizə, ultrapasterizə edilmiş (aseptik olmayan şəraitdə qablaşdırıldıqda)	4±2			
	Ultrapasterizə edilmiş (UYT) aseptik şəraitdə qablaşdırıldıqda	2 – 25			
Fosfataza		Olmamalıdır			

Qeyd: İstehlakçı ilə razlaşdırılmaqla, resepturaya uyğun olaraq yağın kütlə payı göstəricisinin dəyişdirilməsinə yol verilir.

5.1.4 Mikrobioloji göstəricilərinə görə pasterizə və ultrapasterizə edilmiş qaymaq 3-cü cədvəldə göstərilmiş tələblərə uyğun olmalıdır.

Cədvəl 3

Göstəricinin adı	Norması
------------------	---------

Mezofil – anaerob və fakultativ – anaerob mikroorqanizmlərin miqdarı, KYV/q, ən çoxu: - pasterizə edilmiş - ultrapasterizə edilmiş (aseptik olmayan dolum olduqda)	1x10 ⁵ 1x10 ²
Bağırsaq çöpləri qrupundan olan bakteriyalar (koliformlar) olmasına yol verilməyən məhsulun kütləsi, q	0,01
Patogen mikroorqanizmlər, o cümlədən salmonellalar olmasına yol verilməyən məhsulun kütləsi, q: - pasterizə edilmiş - ultrapasterizə edilmiş (aseptik olmayan dolum olduqda)	25 100
1 sm ³ -da S.aureus - pasterizə edilmiş - ultrapasterizə edilmiş (aseptik olmayan dolum olduqda)	1 10
25 sm ³ -da L.monocytogenes - pasterizə edilmiş - ultrapasterizə edilmiş (aseptik olmayan dolum olduqda)	Yol verilmir

5.1.5 Qaymağın tərkibində toksiki elementlər, mikotoksinlər, antibiotiklər, pestisidlər və radionuklidlər 4-cü cədvəldə göstərilmiş tələblərə uyğun olmalıdır.

Cədvəl 4

Göstəricinin adı	Yol verilən hədd, ən çoxu
------------------	---------------------------

Toksiki maddələr, mq/kq:	
qurğuşun	0,1
arsen	0,05
kadmium	0,03
civə	0,005
Mikotoksinlər, mq/kq:	
aflatoksin M ₁	0.0005
Antibiotiklər (levomisetin, tetrasiklin qrupu, steptomisin, penisillin), mq/kq	Yol verilmir
Pestisidlər (yağa görə hesablamaqla), mq/kq:	
heksaxlorcikloheksan	
(α,β,γ – izomerlər)	
DDT və onun metabolitləri	1,25
	1,0
Radionuklidlər, Bk/kq:	
sezium – 137	
stronsium - 90	100
	25

5.2 Xammal və materiallara olan tələblər

5.2.1 Pasterizə və ultrapasterizə edilmiş qaymaqların istehsalı üçün aşağıdakı xammal və materiallardan istifadə edilir:

- ГОСТ 13264 üzrə tədarük edilən ikinci növdən aşağı olmayan inək südü;

- AZS 119 üzrə tədarük edilən 2 – ci növdən aşağı olmayan, turşuluğu ən çoxu 20°T olan camış südü;

- AZS 120 üzrə tədarük edilən qaymaq;

- AZS 298 üzrə içməli süd;

- ГОСТ 4495 üzrə tozlandırma üsulu ilə hazırlanan əla növ quru süd;

- ГОСТ 10970 üzrə tozlandırma üsulu ilə hazırlanan üzsüz quru süd;

- ГОСТ 1349 üzrə əla növ quru qaymaq;

- ГОСТ 37 üzrə əla növ duzsuz şirin kərə yağı;

- ГОСТ 2874 üzrə içməli su;

5.2.2 Ultrapasterizə edilmiş qaymağın istehsalı üçün aşağıdakı xammaldan istifadə olunur:

- turşuluğu ən çoxu 18°T, tərkibində somatik hüceyrələrin miqdarı ən çoxu 500 min/sm³, alkoqol sınağı ilə istiliyə davamlılığı ГОСТ 25228 üzrə II qrupdan aşağı olmayan ГОСТ 13264 üzrə çiy inək südü və analoji göstəricilərlə AZS 119 üzrə çiy camış südü;

- AZS 120 üzrə tədarük edilən qaymaq;

- bərpa olunduqdan sonra turşuluğu 18°T–dən yüksək olmayan, alkoqol sınağı üzrə istiliyə davamlılığı ГОСТ 25228 üzrə, ikinci qrupdan aşağı olmayan ГОСТ 10970 üzrə yağsızlaşdırılmış quru süd;

- ГОСТ 1349 üzrə əla növ quru qaymaq;

- bərpa olunduqdan sonra turşuluğu 19°T–dən yüksək olmayan, alkoqol sınağı üzrə istiliyə davamlılığı ГОСТ 25228 üzrə, ikinci qrupdan aşağı olmayan ГОСТ 4495 üzrə üzlü quru süd;

- bərpa olunduqdan sonra turşuluğu 15-18°T, alkoqol sınağı ilə istiliyə davamlılığı ГОСТ 25228 üzrə, ikinci qrupdan aşağı olmayan ГОСТ 1349 üzrə quru qaymaq;

- ultrapasterizə (UYT) edilmiş qaymağın tərkibində məhsulun tutumunun və teksturasının keyfiyyətini artırmaq məqsədilə müvafiq texniki normativ hüquqi akt üzrə-aşağıda göstərilən stabilizatorların istifadəsinə yol verilir:

- yeyinti sənayesində istifadəsinə icazə verilən trinatriyfosfat kalium və ya natrium (E-451);

- yeyinti sənayesində istifadəsinə icazə verilən natrium alginat (E- 401);

- yeyinti sənayesində istifadəsinə icazə verilən karraginan (E-407)

- yeyinti sənayesində istifadəsinə icazə verilən karboksimetil sellüloza (E-466);

- yeyinti sənayesində istifadəsinə icazə verilən yağ turşuların monodiyqliseridləri (E-471);

İstifadə edilən stabilizatorların əlavə olunan miqdarı həmin qida əlavələrinin tətbiqinə dair texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğun müəyyən edilir.

5.2.3 Gigiyenik və uyğunluq sertifikatı olan, müvafiq texniki normativ hüquqi akt üzrə istifadəsinə icazə verilən, təhlükəsizlik və keyfiyyətə bu standartın 5.2-ci bəndində göstərilənlərdən aşağı olmayan xaricdən alınan analoji xammal və materiallardan istifadə etməyə yol verilir.

5.2.4 Xammalın tərkibində toksiki elementlərin, mikotoksinlərin, antibiotiklərin, pestisidlərin və radionuklidlərin miqdarı müvafiq texniki normativ hüquqi aktlar üzrə yol verilən hədlərdən yüksək olmamalıdır.

5.3 Qablaşdırma

5.3.1 Pasterizə edilmiş qaymaq müvafiq texniki normativ hüquqi aktlar üzrə süd məhsulları ilə təmasına icazə verilən qablaşdırma materiallarından hazırlanan daşınma, saxlanma və satış zamanı məhsulun qorunub saxlanmasını təmin edən, tutumu $0,5 \text{ dm}^3$ – dək olan istehlak qablarına doldurulur.

Ultrapasterizə edilmiş qaymaq aseptik və aseptik olmayan şəraitdə qablaşdırılmalıdır.

5.3.2 Məhsulun qablaşdırma vahidinin xalis kütləsi yol verilən kənara çıxmalar, % - lə, aşağıdakı kimidir:

- tutumu $0,2 \text{ dm}^3$ – dək olan qablar üçün – $\pm 3,0$;
- tutumu $0,2 \text{ dm}^3$ – dən artıq olan qablar üçün – $\pm 2,5$.

5.3.3 Qaymaq xalis kütləsi ən çoxu 20 kq olmaqla istehlak qablarına, ГОСТ 13513 üzrə büzməli kartondan hazırlanmış yeşiklərə, müvafiq texniki normativ hüquqi akt üzrə istifadəsinə icazə verilən polimer materiallardan hazırlanmış yeşiklərə qablaşdırılır.

5.3.4 Qaymağın istehlakçı ilə razılaşdırmaqla müvafiq texniki normativ hüquqi akt üzrə icazə verilən materiallardan hazırlanmış digər istehlak və nəqliyyat taralarına qablaşdırılmasına yol verilir.

5.4 Markalanma

5.4.1 Markalanma AZS 843 üzrə və aşağıda göstərilən qaydada olmalıdır.

5.4.2 İstehlak tarasına doldurulmuş qaymağın hər bir qablaşdırma vahidinin üzərində aşağıdakı tərkibdə markalanma olmalıdır:

- istehsalçı müəssisənin adı, ünvanı və əmtəə nişanı (olduqda);
- yağlılığı göstərməklə məhsulun tam adı;
- məhsulun tərkibi (qida əlavələri göstərməklə);
- xalis kütləsi;
- saxlanma şəraiti və temperaturu;
- istehsal tarixi;
- yararlılıq müddəti;
- qaymağın qida və enerji dəyəri haqqında məlumat;
- uyğunluğun təsdiq edilməsi haqqında məlumat;
- bu standartın işarəsi.

5.4.3 Markalanma Azərbaycan Respublikasının dövlət dilində aparılmalıdır.

Reklam xarakterli əlavə məlumatlar “Yeyinti məhsulları haqqında” Azərbaycan Respublikası Qanununa, “Reklam haqqında” Azərbaycan Respublikası Qanununa uyğun olaraq göstərməlidir.

5.4.4 Nəqliyyat tarasının markalanması ГОСТ 14192 üzrə “Tez xarab olan məhsul” və “İstidən və birbaşa düşən günəş şüalarından qorunmalı” manipulasiya nişanları göstərməklə aparılır. Hər bir nəqliyyat tarası vahidinin üzərinə yarlıq vurulmalı və ya içərisinə etiket qoyulmalı, onların üzərinə silinməyən, iysiz boya ilə məhsulu xarakterizə edən aşağıdakı markalanma haqq olunmalıdır:

- istehsalçı müəssisənin adı, ünvanı və əmtəə nişanı(olduqda);
- saxlanma şəraiti və temperaturu;
- yararlılıq müddəti;
- uyğunluğun təsdiq edilməsi haqqında məlumat;
- bu standartın işarəsi.

6 ƏTRAF MÜHİTİN QORUNMASI VƏ TƏHLÜKƏSİZLİK TƏLƏBLƏRİ

6.1 Qaymaq istehsalında təhkükəsizlik tələbləri ГОСТ 12.2.124-ə uyğun olmalıdır.

6.2 Zərərli maddələrin atmosfərə atıla bilən tullantılarına nəzarət Azərbaycan Respublikasının qanunvericiliyinə uyğun olaraq aparılmalıdır.

6.3 Torpağın sənaye və məişət tullantılarından mühafizəsi Azərbaycan Respublikasının qanunvericiliyinə uyğun olaraq həyata keçirilir.

6.4 Qaymağın istehsalında çirkab suların təmizlənməsi, suyun istifadəsi, axıntı suların təmizlənməsi Azərbaycan Respublikasının qanunvericiliyinə uyğun olaraq aparılmalıdır.

7 QƏBUL QAYDALARI

7.1 Qəbul qaydaları ГОСТ 26809 üzrə həyata keçirilir.

7.2 Buraxılan məhsulun hər bir partiyasının bu standartın tələblərinə uyğunluğu akkreditasiya olunmuş laboratoriya tərəfindən yoxlanmalı və keyfiyyət haqqında vəsiqə tərtib edilməlidir. Keyfiyyət vəsiqəsində aşağıdakılar göstərilir:

- vəsiqənin nömrəsi və verildiyi tarix;
- istehsalçı müəssisənin adı, ünvanı və əmtəə nişanı (olduqda);
- yağlılığı göstərməklə məhsulun tam adı;
- məhsul partiyasının nömrəsi;
- yük vahidlərinin miqdarı və xalis kütləsi;
- qaymağın fiziki – kimyəvi göstəricilərinin təyini üzrə analiz nəticələri;
- məhsulun istehsal olunduğu tarix və saat (texnoloji prosesin qurtardığı andan etibarən);
- yararlılıq müddəti;
- uyğunluğun təsdiq edilməsi haqqında məlumat;
- bu standartın işarəsi.

7.3 Keyfiyyət vəsiqəsinin əslə istehsalçı müəssisədə saxlanmalı, satışa göndərilən məhsulu müşayiət edən sənədlərdə isə keyfiyyət vəsiqəsinin nömrəsi və verildiyi tarix, məhsulun istehsal olunduğu tarix və saat (texnoloji prosesin qurtardığı andan etibarən), saxlanma temperaturu, son satış müddətinin tarixi, uyğunluğun təsdiq edilməsi haqqında məlumat göstərməlidir.

7.4 Sınaqların nəticəsi hər hansı bir göstəriciyə görə qənaətbəxş olmadıqda, həmin partiyadan ikiqat miqdarda nümunə götürülərək təkrar yoxlama aparılır. Təkrar sınaqların nəticələri qəti sayılır və bütün partiya şamil edilir.

7.5 Dioksinin və melaminin təyini bu çirkləndiricilərlə çirklənməyə dair əsaslı şübhə olduqda istehsalçı tərəfindən bu müayinələrin aparılmasına səlahiyyəti olan laboratoriyalarda müqavilə yolu ilə həyata keçirilir.

8 SINAQ ÜSULLARI

8.1 Nümunələrin seçilib götürülməsi və analizə hazırlanması FOCT 26809, toksiki elementlərin təyini üçün nümunələrin hazırlanması FOCT 26929 üzrə həyata keçirilir.

8.2 Məhsul orqanoleptik olaraq (xarici görünüşü, konsistensiyası, dadı və iyi)müayinə edilir.

8.3 Məhsulun xalis kütləsi və temperaturu FOCT 26809, fosfataza FOCT 3623, qaymağın turşuluğu FOCT 3624, yağın kütlə payı FOCT 5867 üzrə təyin edilir.

8.4 Mikrobioloji göstəricilərin təyini – FOCT 9225, FOCT 30347, FOCT 30519 və digər aidiyyəti müvafiq texniki normativ hüquqi aktlar üzrə həyata keçirilir.

8.5 Toksiki elementlər FOCT 26927, FOCT 26930, FOCT 26932, FOCT 26933, FOCT 30178, FOCT 30538 üzrə, pestisidlər FOCT 23452 üzrə, mikotoksinlər FOCT 30711 üzrə, antibiotiklər və radionuklidlər müvafiq texniki normativ hüquqi akt üzrə təyin edilir.

9 DAŞINMA VƏ SAXLANMA

9.1 Pasterizə və ultrapasterizə edilmiş qaymaqlar izotermik kuzovlu avtomaşınlarda və ya avtorefrigeratorlarda aidiyyəti normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğun olaraq daşınır.

9.2 Pasterizə və ultrapasterizə olunmuş qaymaq (aseptik olmayan dolum olduqda) $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ temperaturda, ultrapasterizə olunaraq qablaşdırılmış qaymaq (aseptik dolum olduqda) $2-25^{\circ}\text{C}$ temperaturda saxlanılmalıdır.

9.3 Texnoloji prosesin qurtardığı andan etibarən pasterizə edilmiş qaymağın yararlılıq müddəti qida məhsullarının təhlükəsizliyi sahəsində normativ hüquqi aktların tələblərini nəzərə almaqla istehsalçı müəssisə tərəfindən müəyyən edilir.

9.4 Texnoloji prosesin qurtardığı andan etibarən aseptik süzülməklə ultrapasterizə edilmiş qaymağın saxlanma müddəti termiki emal rejimi, istifadə edilən xammal və qablaşdırma materialları nəzərə alınmaqla, istehsalçı tərəfindən müvafiq texniki normativ hüquqi akt üzrə, konkret adda məhsulun texnoloji sənədində ən çoxu 6 ayadək müəyyən edilir.

Azərbaycan Respublikası
Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent
üzrə Dövlət Komitəsinin Kollegiyasının
“26” aprel 2016-cı il tarixli 160111500015
nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmişdir.